

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 37 — Bromberg, den 15. September — 1935

Die Einwinterung der Bienen.

Von **Irene Abraham**-Zempelburg.

Die Herbstrevision der Bienenvölker, bei der wir unsere Bienenstöcke in solche

1. mit gedeckelter Arbeitsbienenbrut,
2. Stöcke ohne Brut und
3. Stöcke mit Buckelbrut

eingestellt haben, hat schon Ende August stattgefunden. Jetzt beschäftigt den Imker die Frage über die Einwinterung seiner Bienen.

Vorbedingung zu einer guten Überwinterung ist, daß der Bienenhalter nur starke Völker mit jungen Königinnen einwintert. Befindet sich in einem Bienenvolke nämlich eine alte Königin, die vielleicht schon vier bis fünf Jahre auf dem Rücken hat, so ist es leicht möglich, daß diese alte Tante während der Wintermonate abstirbt und das Volk zu Beginn des Frühlings weisellos ist.

Schwächere Völker müssen also rechtzeitig unter Ausscheidung der schlechteren Königinnen vereinigt werden.

Bevor die Bienen endgültig der Winterruhe überlassen werden, müssen die Vorräte an natürlichen Nahrungsstoffen (Honig und Pollen) genau nachgesehen und abgeschätzt werden.

Jedes Volk muß nämlich 15—20 Pfund Wintervorrat im Stock haben. Ist dieser Vorrat nicht vorhanden (was wohl stets der Fall sein wird), so ergänzt man diesen Futtervorrat durch lauwarmes Zuckerwasser, das man jeden Abend reicht, und zwar gibt man nur immer einen Liter Flüssigkeit pro Tag, da wohl die Bienen mehr Nahrung aufnehmen würden, sie aber nicht genügend verarbeiteten.

Bevor der Imker mit der Auffütterung beginnt, muß er alle Waben, die in der ersten Hälfte des September frühmorgens nicht mehr von den Bienen belagert werden, entfernen.

Für die Anfertigung der Zuckerlösung (im Verhältnis 1:1, d. h. auf ein Liter Wasser kommen zwei Pfund Zucker) soll nur einwandfreier, ungeblauter Kristallzucker verwendet werden. Außerdem wird die Lösung nicht gekocht, sondern der reine Zucker wird in das heiße Wasser geschüttet und die Lösung dann so lange gerührt, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Um die Begier der Bienen nach dem Winterfutter zu steigern, kann man etwas Tee aus Melisse, Thymian, Lindenblüte oder getrockneter Apfelsinenschale dazugeben. Man schüttet von diesen Reizstoffen etwas in das heiße Wasser, mit dem der Zucker gelöst wird und läßt dann die ganze Lösung ungefähr ¼ Stunde ziehen.

Nach der Auffütterung, die Anfang Oktober beendigt sein soll, wird mit der endgültigen Winterverpackung der Bienen begonnen. Da die Bienen im Winter an und für sich kühl sitzen wollen, was man daraus ersieht, daß die Temperatur im Bienenstock in dem Augenblick des Ausschlüpfens der letzten Brut von 35 Grad auf 18 Grad Celsius herabsinkt, darf die Winterverpackung nicht zu warm sein.

Zuerst werden mal bei den Oberladern die Wachstücher durch durchlässige Stoffe ersetzt und an Stelle der Glasfenster in den Hinterladern befestigt man Drahtgitter oder Strohmatten, damit die Feuchtigkeit nicht im Stock niederschlägt, sondern abziehen kann.

Die Räume zwischen der Bienenhauswand und dem Eckstock, sowie die Zwischenräume der einzelnen Stöcke werden mit Holzwolle, Sägespänen oder zusammengeknülltem Zeitungspapier ausgefüllt.

Die Fluglöcher werden von 10 auf 7 Millimeter Höhe gestellt, aber in ihrer ganzen Breite offen gelassen.

Anfang Oktober schiebt man dann auch noch eine Astralit-, Roberoidpappe oder ein dünnes Holzbrett, das den ganzen Boden des Stockes bedeckt, unter den Wabenbau. Diese untergeschobene Pappe oder Holzbrett spielen bei der ersten Frühjahrsrevision eine sehr wichtige Rolle.

Sobald die Bienen ganz zur Ruhe gekommen sind, werden die Fluglöcher durch Fluglochblenden oder durch Hochklappen der Anflugbretter gegen die Sonne abgeblendet.

Hiermit sind wohl die Arbeiten, die eine sachgemäße Einwinterung der Bienen vom Imker erfordert, erschöpft.

Es bleibt nur noch zu erwähnen, daß während der Wintermonate unbedingte Ruhe auf dem Bienenstand herrschen muß. Jedes Geräusch, Klopfen und Hämmern hat zur Folge, daß sich einzelne Bienen aus der Wintertraube loslösen und dann erklammen und — was der größere Schaden ist — die Unruhe auf dem Bienenstand während der Wintermonate ist der erste Schritt zur Ruhrkrankheit der Bienen.

*

Warum überwintern die Bienen auf Zucker besser als auf Honig?

Die Frage selbst ist nicht ganz richtig. Guter, nicht kandierter, wasserreicher Frühjahrs- und Sommerhonig ist für die Völker ein ausgezeichnetes Winterfutter. Nur einzelne Honigsorten: Heide-, Koniferen-, Blatt-, Hederich-Honig müssen als gefährliches Winterfutter angesprochen werden. Da ist Zuckerersatz unbedingt notwendig. Honigarten, die nur wenige zurückbleibende Stoffe enthalten, stellen an die Kotblase keine zu hohen Anforderungen. Wenn aber häufige Störungen, wie

Weisellosigkeit, zu kalter Sitz, Stocknässe, Luftmangel, Unruhe in das Volk bringen, dann löst sich die Traube, die Bienen zehren viel mehr und sind in steter Bewegung. Bewegung aber ist Arbeit, und Arbeit erfordert erhöhte Zehrung. Die Rückstände im Darm häufen sich und führen zu Reizzuständen, denen bald die unheimliche Ruhr folgt.

Zucker aber wird von den Bienen fast völlig verdaut. Die Darmrückstände sind dann ganz gering. Ein Bedürfnis zu Entleerung und vorzeitigen Ausflügen ist nicht gegeben. Wer es versäumt hat, im Herbste solch ungeeigneten Honig, besonders aus den Kränzen über dem Brutlager, auszuschleudern und den Ausfall durch Einfütterung von Zuckerlösung wettzumachen, der hole dies an einem sonnigen, warmen Wintertage (ohne besondere Störung der Bienen) nach. Wgt.

Landwirtschaftliches.

Runkelrüben — ein gutes Milchfutter.

Runkelrüben sind ein vorzügliches Milchfutter, welches auch von den sonst den Rüben anhaftenden Gerüchen vollständig frei ist. Runkelrüben können daher stets verfüttert werden, ohne daß man zu befürchten braucht, daß die Milch irgendeinen Beigeschmack bekommt.

Die Herbstweide des Rindviehs.

Die Herbstweide des Rindviehs hängt ganz von der Witterung ab. Man lasse daher das Vieh solange weiden, wie eben möglich. Sobald Frost einsetzt, wird der ganze Pflanzenwuchs zerstört; auch nur bereiftes Futter ist den Tieren nachteilig, es führt zu Blähungen und leicht zum Verwerfen. Das letzte Grünfutter bei der Stallfütterung sind Futtermais, Stoppelrüben- und Runkelrübenblätter. Dann gehe man allmählich zur Winterfütterung über. Man sorge stets für gutes Winterfutter. Man hüte sich, zuviel auf einmal zu geben, weil dies zu Verdauungsbeschwerden führen kann.

Arbeitsspitzen abbiegen!

Wohl dem, der zur Zeit der Getreideernte über einen Motorpflug verfügt, der anstandslos die Stoppeln zwischen den Puppen- oder Stiegenreihen umdreht. Aber auch der motorlose Bauer kann an Arbeit sparen, wenn er an seinen Pflug eine kleine Egge oder Schleppe anhängt. Das gilt sowohl für den Schälpflug wie für die Saatfurche, die dann zwecks Einebnens nicht mehr betreten zu werden brauchen. Als ob während der Grummeternte oder in der Zeit des Abfahrens der Hackfrüchte nicht jedes Gespann gebraucht würde!

Man wende nicht ein, daß so ein angehängtes Gerät viel mehr Zugkraft erfordere. Die Tage sind im September schon kürzer und die Pferde können sich über Winter ihr Bäuchlein wieder anfressen. Jedenfalls sind mit solchen Gerät-Koppelungen in Versuchswirtschaften schon gute Erfahrungen gemacht worden. —r—

„Kleinigkeiten" beim Pflügen.

Ein Schraubenschlüssel und eine Ersatzschar sollten immer zur Hand sein, ja, manche Betriebe stellen sogar während der Pflugzeit an einer verkehrsreichen Wegegabel ein ganzes Vordergestell zur Reserve auf. Aber noch mehr gehört zum verlustlosen Pflügen: So muß jeder Gespannführer einen starken Draht und eine Zange mitnehmen, um bei einem Kettenbruch sofort die beiden Enden zusammenflicken zu können. Manche Gutsschmiede gehen sogar noch weiter und geben jedem Gespann ein „Notglied" mit. Das sind zwei Flacheisen, die vermittelst zweier Schrauben verbunden werden ... Freilich, wer sich auf sein „Glück" verläßt, braucht alle diese Kleinigkeiten, selbst beim Langholzfahren, nicht mitzunehmen, er hat dann aber gegebenenfalls viel Lauferei und unter Umständen argen Zeitverlust. i.

Das „knisternde" Lupinenfeld.

Wenn die Mittagsonne so recht prall ein reifendes Lupinenfeld bescheint, dann knackt und knistert es darin an allen Enden. Das sind die aufspringenden Lupinenhülsen, die dadurch ihre Samen mehrere Meter weit umherschleudern. So sorgt die Natur für die Verbreitung der Lupine.

Der Kleinwirt wartet diese Entwicklung nicht erst ab, sondern streift mit der Hand die reifen Hülsen von der Spindel und lagert sie recht luftig, denn eiweißreiche oder ölhaltige Samen schimmeln leicht. Im größeren Betriebe muß man gewisse Verluste in Kauf nehmen, denn die Hülsenfrüchte reifen nun einmal ungleich. Wenn wir erst alle die Süßlupine bauen und Schafe halten werden, dann können auch diese Verluste aufhören, denn das Schaf sucht mit seinem spitzen Maul alle Körner gewissenhaft auf. —r—

Mehr Futter durch Zwischenfruchtbau.

Der Zwischenfruchtbau gewinnt insofern immer größere Bedeutung, als er eine zusätzliche Futterbeschaffung darstellt. Sehr wertvoll ist u. a. die sogenannte „Landsberger Mischung", die durch Ausnutzung der Winterfeuchtigkeit im Frühjahr einen sicheren Ertrag liefert. Auch wird sie mit Rücksicht auf die sich rasch ausbreitende Gärfutterbereitung in starkem Maße angebaut. Zu empfehlen ist, die „Landsberger Mischung" in diesem Herbst in folgender Zusammensetzung auszusäen: 25 Kilogramm Zottelwicken, 20 Kilogramm Inkarnatklee, 20 Kilogramm Welsches Weidelgras je Hektar. Dieses Gemisch muß spätestens Anfang September im Boden sein, wenn die Ernte im kommenden Frühjahr so rechtzeitig durchgeführt werden soll, daß noch Kartoffeln danach gebaut werden können.

*

Weitere Pflanzen, die sich laut „Sonderflugblatt zur Erzeugungsschlacht" zum Zwischenfruchtbau eignen, sind das Roggen-Hülsenfruchtgemenge oder auch Roggen allein. Dieser gibt nach starker Stickstoff-Düngung eine Menge guten Futters, das sich allerdings im Eiweißgehalt mit den (teureren) Schmetterlingsblütlern nicht messen kann.

Obst- und Gartenbau.

Fruchtstützen.

Fruchtstützen sind an Spalier- und anderen Formobstbäumen nötig, wenn die Früchte eine außergewöhnliche Größe erreichen oder durch den Wind gefährdet sind. Durch Wind werden oft die schönsten Früchte abgeworfen, bevor sie vollständig ausgewachsen oder reif sind. Als Fallobst sind sie dann fast wertlos. Es lohnt sich deshalb, beizeiten vorzubeugen. Am besten ist eine Befestigung, wie sie die



Abbildung zeigt. Aus einem Brettchen und vier Bindfadenstücken oder Drähten wird eine Waagschale hergestellt; sie muß so aufgehängt werden, daß die Früchte aufliegen. Man befestigt sie oben an einem starken Ast, aber auch seitlich, damit sie nicht schaukeln kann. (Auf diese Weise läßt sich manche Frucht erhalten.) J. Schn.

Die dankbare Himbeere.

Wenn man der Frage nachgeht, welches die dankbarsten Beerenfrüchte sind, wird man unstreitig darauf kommen, daß dieses Lob der Himbeere ausgestellt werden muß. Die Himbeere kennt unter normalen Verhältnissen kein Aussetzen der Tragbarkeit und hat wohl auch am wenigsten unter Insektenfraß zu leiden. Die Himbeere übertrifft die sonst so dankbare Johannisbeere noch dadurch, daß sie nicht durch Frost leidet, während die sonst hoffnungsvolle Johannisbeerblüte uns manchmal dadurch zerstört wird. Auch der kleinste Schrebergarten sollte eine kleine Himbeerhecke haben; die Ausläufer, die lästig werden, sticht man mit dem Spaten ab und beseitigt sie auf diese Weise.

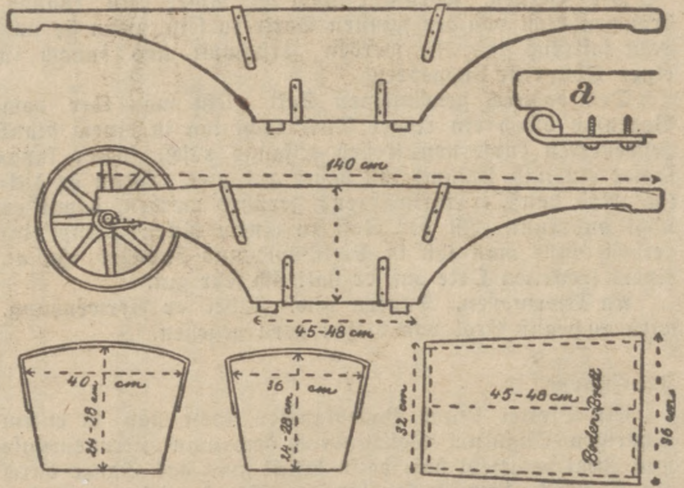
Obstbäume und Grasnarbe.

Es muß immer wieder darauf hingewiesen werden, daß Obstbäume und Grasnarbe sich im allgemeinen nicht miteinander vertragen. Nur alte Bäume können hiervon eine Ausnahme machen, wenn der Boden genügend Nährstoffe und Feuchtigkeit besitzt. Derartige Böden sind meist nur in feuchten Niederungen anzutreffen. Übrigens werden auch ältere Bäume in offenem Boden besser gedeihen als im Graslande. Ganz falsch ist es, bei jungen Pflanzungen das Gras bis an die Stämme der Bäume heranwachsen zu lassen. Der große Nachteil der dichten Grasnarbe mit ihren verfilzten Wurzeln besteht darin, daß sie weder Luft noch Wasser in genügender Menge durchläßt, so daß die Bodenbakterien in ihrer für die Ernährung so wichtigen Tätigkeit wesentlich gehindert werden. Darin liegt das ganze Geheimnis, weshalb die Baumscheibe offen gehalten und öfters gelockert werden muß.

*

Eine Erdkarre.

Eine Erdkarre, die zum Abfahren von Dünger, Erde, Sand und dergleichen notwendig ist, braucht man oft im Kleingarten. Die käuflichen Karren, die der Stellmacher auch auf Bestellung anfertigt, sind meist zu schwer und zu groß, so daß nur kräftige Arme damit hantieren können. Ich habe mir deshalb eine kleine Karre selbst gebaut, die auch von meinem zwölfjährigen Jungen leicht gehandhabt



werden kann. Das Rad bekommt man in größeren Eisenwarenhandlungen zu kaufen. Die Einzelheiten und Maße sind aus den Zeichnungen ersichtlich. Die einzelnen Teile werden zusammengenagelt oder noch besser mit Holzschrauben verbunden. Boden, Vorder- und Hinterteil werden mit Eisenbändern beschlagen, wodurch die Haltbarkeit erhöht wird. Als Lager für die Achse des Rades dient ein ringförmig gebogenes Eisen, rechts und links am vorderen Ende der beiden Seitenteile mit Schrauben befestigt (siehe Abbildung a). Die Anfertigung der Holzteile aus 2 bis 3 Zentimeter starken Brettern bietet keine Schwierigkeiten. Den Beschlag kann nötigenfalls der Schmied anfertigen.

*

Wer einen Tragkasten für zwei Personen der Karre vorzieht, läßt das Rad weg und verlängert dafür die beiden Seitenteile mit Holmen. Die Maße müssen etwas abgeändert werden. Der Tragkasten dient zum Abtragen von Erde, Dünger, Pflanzen und erweist sich im Kleingarten als besonders brauchbar.

Viehzucht.

Durchfall bei Ferkeln.

Der Durchfall bei jungen Schweinen entsteht vielfach durch Unreinlichkeit und durch zu schroffen Übergang von einem Futter zum andern. Bei dieser Krankheit werden die Ställe und Behälter mit Karbolsäurelösung oder Kalkwasser gereinigt und in das Futter mischt man etwas Kreidepulver oder Kalkwasser. Den Muttertieren gebe man nicht allzu reichliches Futter; Getränke bereite man ihnen aus Mehl oder Kleie mit Kartoffeln, auch dicke Milch ist zu empfehlen; es sind hierbei ebenfalls nur kleine Portionen zu verabfolgen. Sieht man sich gezwungen, die Ferkel von der Mutter wegzunehmen, so füttere man letztere mit verdünnter Kuhmilch und Weizenmehl und sonstigem Mehl, bis sie gewöhnliches Futter aufnehmen können.

*

Die Euterentzündung der Ziege

läßt sich daran erkennen, daß die Milch einige Tage nach dem Gebären versiegt, wobei das Euter heiß wird und sich ganz oder teilweise verdickt. Meist ist Erkältung durch Zugluft oder das Liegen auf kaltem Boden die Ursache. Sie kann aber auch durch schlechtes Ausmelken, Quetschungen oder Stöße auf das Euter veranlaßt sein. Es empfiehlt sich ein sanftes Kneten des erkrankten Euters, wobei man Kampfersalbe oder Eibischsalbe einreibt und danach das Euter in einen baumwollenen Sack (siehe Abbildung) ein-



packt. Der Anwendung kühlender Umschläge (etwa mit kaltem Wasser) ist bei dieser Erkrankung entschieden zu widerraten, weil sich dann das Übel noch verschlimmert. Auf wiederholtes Abwaschen mit lauwarmem Wasser und vorsichtiges Abtrocknen sowie reine Streu ist sorgfältig zu achten.

Vorstehende Ausführungen sollen in erster Linie vorbeugen. Ist die Entzündung trotzdem eingetreten, so hole man ungesäumt den Tierarzt. J. Schn.

Geflügelzucht.

Vom Wasserbedürfnis der Entenrassen.

Nach unseren Beobachtungen ist die Haltung von schweren Enten, insbesondere der Peking, auf wasserlosem, kleinem Hofe, womöglich noch mit Hühnern zusammen, geradezu ein Unding. Die Tiere sind nach kurzer Zeit in einem erbärmlichen Gefiederzustande und meist auch furchtbar schmutzig. Sauberer Auslauf, es kann Sandboden bei guter Grünfutterversorgung sein, und eine geräumige Badegelegenheit, in der das Wasser oft erneuert wird, sind für diese Rassen unerläßlich. Hingegen ist die leichte Ente viel eher ohne Badewasser zu halten, falls sie einen genügend großen Tummelplatz hat. Wenn jedoch eine längere regenlose Zeit eintritt, so muß man auch hier für Abhilfe sorgen.

Man sollte bei kleinem Auslauf eine Planwiese in einer sonnigen Ecke herstellen, die nur wenige Geviertmeter zu umfassen braucht, aber so durch Drahtgitter abzuschließen ist, daß die Hühner ihr ferngehalten werden. Nötigenfalls ist sie also auch oben mit Gitter zu versehen, das ja nur 75 bis 100 Zentimeter über dem Boden zu liegen braucht. Da hinein treibt man die Enten an einem sonnigen Morgen und gießt sie mit der Gießkanne mit verschlagenem Wasser gründlich ab, um sie dann von der Sonne trocknen zu lassen; aber nicht in der heißen Mittagsglut. Die Tiere empfinden dies als eine Wohltat und haben auch ohne ständige Badegelegenheit ein gutes Gefieder. Wl.

Birnenzeit.

Die Birnenzeit ist jetzt mit Macht hereingebrochen und die Hausfrau steht vor der Frage, wie verwerte ich die schönen Früchte am besten?

Leider halten sich die Birnen, von wenigen Wintersorten abgesehen, nicht lange, und wenn sie erst geerntet sind, müssen sie möglichst schnell verarbeitet werden. Man macht sie als Kompott in Gläsern ein; Birnen lassen sich auch sehr gut trocknen und ergeben im gedörrten Zustande eine angenehme „Rohkost" für den Winter. Auch als Backobst mit Klößen schmecken sie sehr gut; dieses Gericht, das mit einer Scheibe Schinkenspeck als Fleischzulage unter dem Namen „Schlesisches Himmelreich" bekannt ist, läßt sich übrigens auch von frischem Obst und mit sogenannten Semmelklößchen bereiten. Man schmort dazu recht schöne, saftige Birnen, mit etwas Zucker und Zimt halb weich und fügt soviel Wasser hinzu, daß es ziemlich viel Tunke gibt. In diese angenehme Umgebung legt man dann die folgendermaßen zubereiteten

Semmelklöße:

½ Kilogramm Weißbrot (können auch Milchbrötchen sein) weicht man in kaltem Wasser, und wenn es ganz durchgeweicht ist, keine harten Stellen mehr hat, drückt man es zwischen den Händen recht fest aus. Mit einem guten Stück Butter rührt man in einem breiten Schmortopfe die Semmel auf dem Feuer so lange, bis sie sich vom Topfe löst, läßt sie dann etwas verkühlen, mischt nach und nach vier ganze Eier damit, gibt etwas Salz, gestoßene Muskatblüte und noch etwas geriebene, recht trockene Semmel dazu, sticht von der Masse Klöße ab und kocht diese in der Birnentunke gar. Man richtet alles zusammen in einer großen Schüssel an. Roher Schinken paßt dazu.

Wenn man

Birnen zu Süßspeisen

verwenden will, so ist u. a. auch eine Birnencharlotte, etwa als Nachgericht nach einer kräftigen Suppe, sehr zu empfehlen. Zu diesem Zweck schält man die ziemlich reifen Birnen, schneidet sie in Scheiben, die man in Zucker, den man mit einigen Löffeln Wasser angefeuchtet hat, eine Weile dünstet. Dann streicht man eine Charlottenform mit Butter aus, taucht Scheiben von Milchbrot oder Einback in geschmolzene Butter, belegt den Boden und die Seitenwände recht dick damit, drückt es fest an, füllt die Form mit den gedünsteten Birnenscheiben, bedeckt sie mit Milchbrot- oder Einbackschnitten, die man wieder fest andrückt und backt die Charlotte ¾ Stunden. Man reicht eine Weinschaumtunke dazu. Herren können häufig dem etwas weichlichen gewöhnlichen Birnenkompott keinen besonderen Geschmack abgewinnen. Um ihnen entgegenzukommen, versucht es die Hausfrau vielleicht einmal, Birnen mit Essig und Zucker einzumachen, die ein herberes und aromatischeres Kompott ergeben. Recht aromatische Birnen werden geschält, wenn sie groß sind, in Hälften geteilt und das Kernhaus herausgeschnitten. Kleinere Birnen läßt man ganz. Zu jedem ½ Kilogramm Birnen nimmt man 250 Gramm Zucker, ¼ Liter Weinessig und 15 Gramm ganzen Zimt, kocht dies zusammen auf, tut die Birnen hinein und läßt sie darin kochen, aber nicht zu weich werden. Dann hebt man sie heraus, rangiert sie in Einmachgläser, kocht den Saft noch stark ein und gießt ihn abgekühlt über die Birnen. Nach 6 Tagen kocht man den Saft nochmals auf.

Ebenfalls bei der Herrenwelt sehr beliebt sind Senfbirnen. Die härteren Winterbirnen eignen sich besonders gut hierzu. Sie werden geschält, aber nicht halbiert, mit Wasser bedeckt gekocht, bis sie sich durchstechen lassen, dürfen aber nicht ganz weich werden. Ein Liter von der Brühe, in der die Birnen gekocht wurden, vermischt man mit ¼ Liter Essig; man kocht die Flüssigkeit mit 750 Gramm Zucker und 100 Gramm Senfmehl (je nachdem man den Geschmack herber oder milder wünscht, mit braunem oder weißem) auf und läßt sie erkalten. Die Birnen, welche man unterdessen ausgebreitet hatte abkühlen lassen, legt man in einen Steintopf und schüttet die kalte Senfbrühe darauf. Nach drei Tagen wird sie abgegossen, aufgekocht und kochend wieder über die Früchte gegossen. Man wiederholt das Verfahren und überläßt den Topf dann, mit Pergamentpapier zugebunden, an einem kühlen Orte seinem Schicksal.

Wenn die Birnen im eingemachten Zustande eine „glückliche Ehe" eingehen sollen, so versucht man es vielleicht einmal mit der Verbindung von

Birnen und Preißelbeeren.

Man wird staunen, wie angenehm das Resultat ist! Man nimmt dazu 5 Pfund Preißelbeeren, 5 Pfund Zucker und 5—6 Pfund Birnen.

Die Preißelbeeren werden verlesen, gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Danach bringt man sie mit dem Zucker zusammen in einen blank gescheuerten Messingkessel, läßt sie langsam heiß werden und den Zucker auflösen. Dann rückt man sie auf stärkeres Feuer, läßt die Beeren 10 Minuten kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt den Saft zurück. Darin kocht man nun die geschälten, in Viertel geschnittenen und vom Kernhaus befreiten Birnen weich, hebt auch diese mit dem Schaumlöffel heraus und tut sie zu den Beeren. Der Saft wird nun noch zur richtigen Konsistenz eingekocht, mit den Birnen und Preißelbeeren vermischt und heiß in Steintöpfe gefüllt, die man nach dem Erkalten zubindet. Zum Schluß noch das Rezept für den beliebten rheinischen Birnensaft, auch Kraut genannt, der eine gute Verwertungsmöglichkeit auch für Fallbirnen gibt.

Die Birnen, worunter auch ⅓ Äpfel sein können, brauchen nicht von der feinsten Sorte zu sein, wenn sie nur recht saftreich sind; sie werden zerstampft und danach in einer Obstpresse ausgepreßt.

Den dadurch gewonnenen Saft gießt man klar vom Bodensatz durch ein reines Tuch, kocht ihn in einem blank gescheuerten kupfernen Kessel anfangs rasch, später langsamer ein und schäumt ihn dabei gut aus. Wenn er dicklich wird, muß er fortwährend gerührt werden, damit er nicht anbrennt. Ist der Saft zu einem dicken Sirup eingekocht, füllt man ihn in Steintöpfe und bewahrt ihn an einem trockenen Orte auf, er hält sich sehr gut.

An Biersuppen, Tunken usw. findet er Verwendung, wird auch auf Brot von vielen gern gegessen.

*

Fruchtsuppe.

Ein Viertel Pfund Backpflaumen kocht man in einem gehörigen Quantum Wasser weich, dem man Zitronenschale und Zimt beigesetzt hat; dann drückt man das Ganze durch ein Haarsieb, fügt Zucker hinzu, gibt es wieder auf das Feuer und kocht es mit zwei Löffeln von in Wasser eingerührtem Kartoffelmehl noch einmal auf.

Reis mit Leber.

Etwas gewiegter Zwieback wird mit einem Löffel Butter gelb geröstet. Darauf fügt man ein halbes Pfund Reis hinzu und läßt ihn etwas anziehen und bedeckt ihn gut mit Wasser. Darauf wird ein etwa 400 Gramm schweres Stück Kalbsleber in die Mitte des Reises gelegt und darin weich gedünstet. Man salzt das Gericht erst vor dem Anrichten.

Braten vom Rehblatt.

Ein Rehblatt wird nach gründlicher Reinigung und Enthäutung mit gesalzenem Speck gespickt und in gebräuntem Schmalz von beiden Seiten angebraten. Darauf fügt man etwas Milchrahm hinzu und wartet, bis er im Schmalz gelb wird. Hierauf schließt man den Braten gut ab und läßt ihn unter öfterem Zuguß von Wasser ungefähr dreißig Minuten dämpfen.

Gedämpftes Kalbfleisch.

Zwei Pfund Kalbfleisch werden in gelbzerlassener Butter angebrannt, gewendet, gesalzen, mit Wasser begossen, bedeckt und bei mäßigem Feuer unter öfterem Begießen weich gedämpft. Zuletzt läßt man den Fleischgrund durch ein Sieb laufen und richtet ihn als Sauce an.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.